FR

oceanic

OCEACPM2G2I

MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION
PLAQUE ENCASTRABLE
MIXTE GAZ + INDUCTION

Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque plaque a subit des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle plaque.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle plaque, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre plaque. Cette plaque doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre plaque vous-mêmes.

Déclaration de conformité CE

Cette plaque est destinée **uniquement à un usage domestique** à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux:

Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz »

Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension »

Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC »

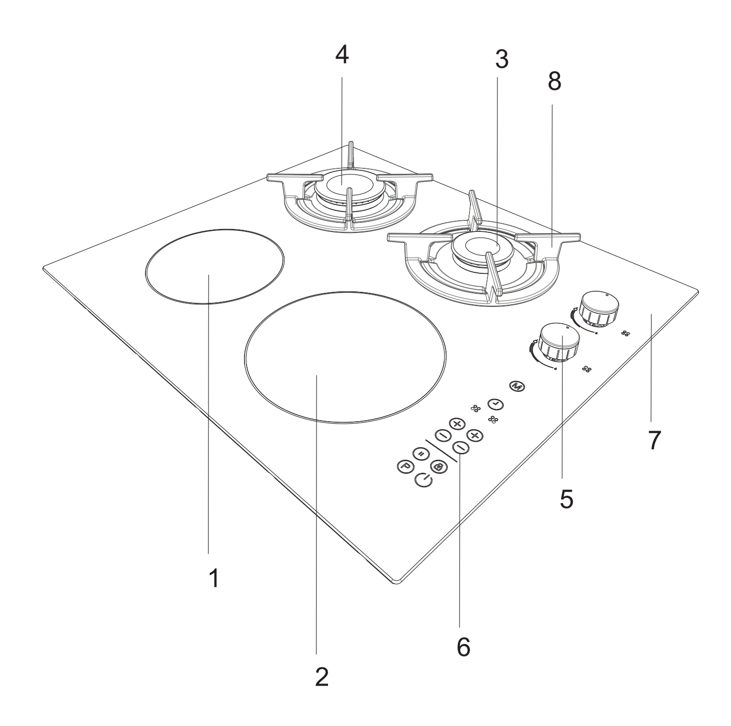
Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

Attention : Votre plaque de cuisson est équipée dorénavant d'un dispositif de sécurité au niveau de chacun des brûleurs gaz.
Il s'agit de la sécurité thermocouple, qui répond à une nouvelle réglementation sur les brûleurs gaz.
Ce dispositif est une sécurité qui permet de couper l'arrivée du gaz ,au niveau de chaque brûleur : si la flamme s'éteint , en cas de débordement d'un liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple, si la manette est tournée accidentellement
Pour allumer un brûleur :
Tournez la manette du bruleur gaz sur la position maximum.
Allumez le gaz en à l'aide d'une allumette ou à l'aide du bouton d'allumage si votre plaque en est équipée, et maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes (maximum 10 secondes)
Relâchez la manette et assurez-vous que le brûleur reste allumé.
Si votre brûleur ne reste pas allumé, attendez quelques instants (environ 40 secondes) et répétez la procédure.

TABLE DES MATIÈRES

1.CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

* Votre plaque peut être différente du modèle présenté (cette notice a été conçue pour plusieurs modèles)



1- Plaque induction (145 mm)
2- Plaque induction (180 mm)
3- Brûleur semi-rapide
4- Brûleur rapide
5. Manettes de commande gaz
6- Commande zones induction
7- Plan de cuisson
8- Grille émaillée

2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales:

• La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

• Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez d'effectuer vous-mêmes les réparations au risque d'être victime d'une électrocution.

• Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

• La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

• ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

• MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre

appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

• AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.•

• MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson. AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en

plastique en font également partie (ainsi que les manches d’ustensiles).

• MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation
pour éviter un risque de choc électrique. AVERTISSEMENT: Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d’arrêter immédiatement l’alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution. Il est recommandé de ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson les plaques électriques et les dessus en verre vitro, car ils peuvent devenir chauds.

• Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son
dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles. (pour les plaques à induction et vitrocéramiques)

• Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

2. CONSIGNES DE SECURITE

• Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

• N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela raierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

• N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

• Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

Avertissements d'installation:

• N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

• Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

2. CONSIGNES DE SECURITE

• Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
• Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
• Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation:

• Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
• Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
• Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
• N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
• Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
• Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.
• Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
• Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
• Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
• Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
• Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).
• Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
• Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Pendant le nettoyage et l'entretien:

• Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

2. CONSIGNES DE SECURITE

• Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
• N’utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

3. INSTALLATION

Cette plaque de cuisson moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation** ⚠ **dangereuse**. Elle doit aussi être lue par le technicien qui doit installer la plaque de cuisson.

Important: Cette plaque doit être installée par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

3.1. Environnement d'installation de votre plaque

Votre plaque doit être installée et utilisée à un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous)

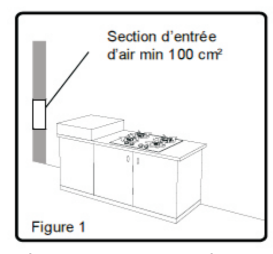


Figure 1

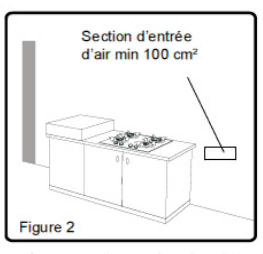


Figure 2

Pendant son fonctionnement, cette plaque de cuisson nécessite 2m3/h d'air par kw.

Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5m², il convient d'y assurer une ventilation permanente de 100cm².

Pour les pièces dont le volume oscille entre 5 et 10 m², en revanche, une ventilation permanente de 50 cm² sera nécessaire à moins que la pièce ne dispose d'une porte qui s'ouvre directement sur l'extérieur, auquel cas aucune ventilation permanente n'est requise.

Pour les pièces dont le volume oscille est supérieur à 10 m², une ventilation permanente n'est pas nécessaire.

Indépendamment de la taille de la pièce, tous les endroits ou est installée cette plaque doivent avoir un accès direct à l'air extérieur au moyen d'une fenêtre ouvrable ou tout autre dispositif équivalent.

Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm2, efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la plaque de cuisson (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnées par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure.

3. INSTALLATION

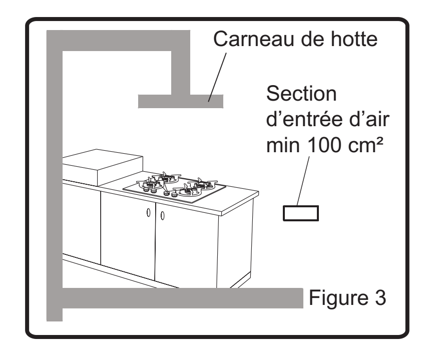


Figure 3

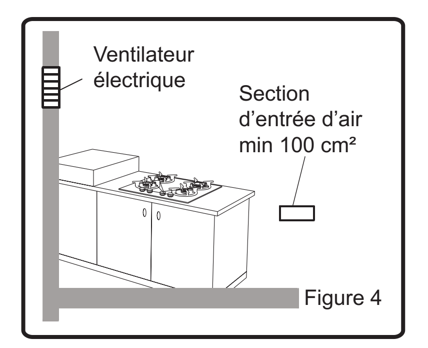


Figure 4

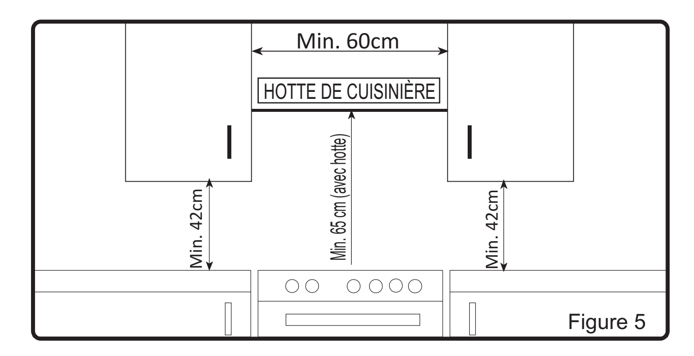


Figure 5

3.2 Découpe du plan de travail

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de la plaque de cuisson. Soyez très attentif lors de l'installation de la plaque de cuisson. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

La plaque peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la plaque de cuisson. Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.

Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, et à ce qu'il n'y ait pas matières flammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de la plaque de cuisson pour la circulation de l'air.

Les meubles doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C. La profondeur des meubles doit être de 600mm minimum.

La plaque de cuisson ne doit pas être installée à moins de 50mm de toute paroi latérale

Le bord de la plaque doit être à 45mm du mur arrière.

La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) doit être située d'au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.

3. INSTALLATION

Le branchement électrique de cette table de cuisson doit être effectué par unpersonnel du service agrée ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans cette notice et conformément aux réglementations en vigueur.

- Avant toute installation, assurez-vous que les conditions de distribution et le réglage de la plaque sont compatibles.
- Les lois, ordonnances, directives et normes envigueur dans le pays d'utilisation de la plaque doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.)

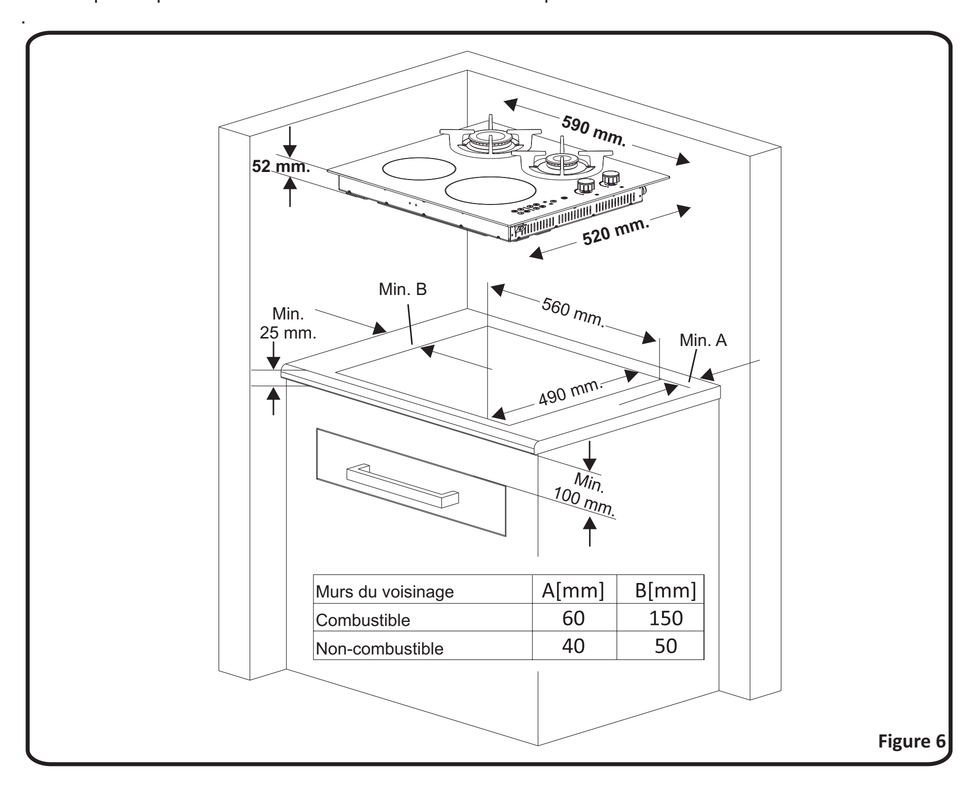
Emplacement de votre table de cuisson

Après avoir enlevé le matériel d'emballage et se s accessoires de la plaque, assurez-vous que la plaque n'est pas endommagée. Si v ous suspectez un dommage au niv eau de la plaque, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement le Service après vente.

La plaque de cuisson est fournie av ec un joint spécial (C) destiné à empêcher toute infiltration de liquide sous le plan de travail.

. Découpez le plan de travail selon les dim ensions indiquées dans le schéma ci-dessus.

.



Murs du voisinage	A[mm]	B[mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	40	50

Figure 6

. Appliquez le joint d'étanchéité autocollant fourni tout autour du coté inférieur de la plaque de cuisson (voir figure 7), au niveau de la partie inférieure du verre vitrocéramique. Ne l'étirez surtout pas.

. Vissez les 3 pattes de fixations pour le montage dans le plan de travail sur les cotés inférieurs de la plaque (comme indiqué à la figure 7)

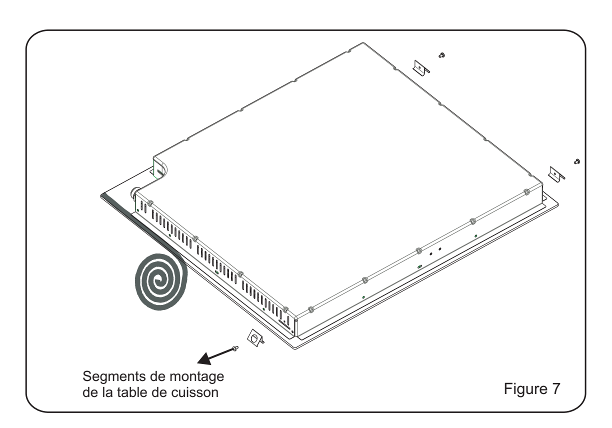


Figure 7

. Positionnez délicatement la plaque dans l'ouverture du plan de travail, en veillant à ce que les manettes soient du bon côté (droit)

Si vous mettez un four sous la plaque à induction, il sera nécessaire d'enlever le panneau arrière du meuble, afin d'améliorer la ventilation arrière nécessaire et le refroidissement. De même, vous devrez laisser une ouverture d'au moins 5mm au niveau de la partie avant du meuble de cuisine (Figure 8).

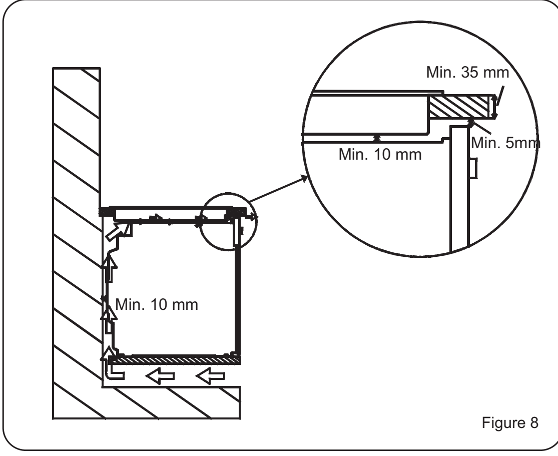


Figure 8

⚠ **Important:** Si vous comptez faire installer la plaque de cuisson au-dessus d'un tiroir, il sera absolument nécessaire de mettre un séparateur entre la tôle inférieure de la plaque et le tiroir.

3.3. Raccordement au gaz

Raccordement au gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la plaque de cuisson doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque La cuisinière n'est pas utilisée).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la plaque de cuisson. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la plaque de cuisson (d'origine, la plaque de cuisson est équipée d'injecteurs pour le gaz naturel). Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit obligatoirement être faite avec un tuyau gaz spécifique TFEM butane/propane (tuyau flexible à embouts mécaniques) suivants les normes «produits encastrables» (XPD 36-112 ou NFD 36-125). La longueur maximale autorisée est de 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiqué sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme en vigueur (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).

- Depuis juillet 1996

  Pour toute nouvelle installation (habitat neuf) ou rénovation (remplacement du robinet d'arrêt du gaz), et quel que soit la plaque de cuisson (encastré ou non), l'utilisation d'un tube souple est interdite. Le raccordement doit être réalisé avec un tuyau flexible (TFEM) ou rigide en cuivre (article II II b°).

- Depuis Septembre 1996

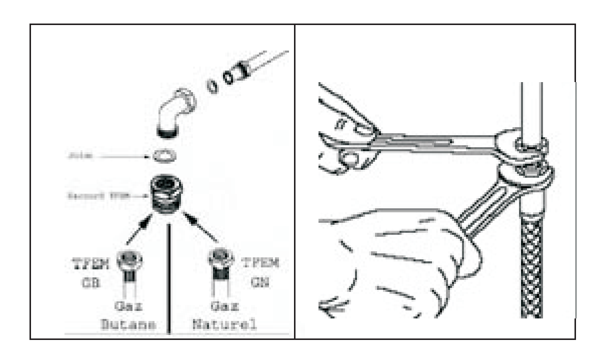
  Les tubes souples sont interdits pour le raccordement d'un appareil encastré. Utilisation obligatoire d'un tuyau flexible ou rigide en cuivre (article II II b°).

- Depuis le 1er Juillet 1997

  Les installations nouvelles de gaz alimentées à partir d'un réseau de canalisations et réalisées dans des bâtiments neufs ou existants devront être munies d'un dispositif de déclenchement assurant automatiquement la coupure de l'alimentation en gaz des appareils de cuisson… en cas de sectionnement ou de débranchement du tuyau flexible alimentant les dits appareils. Cette prescription s'applique également aux modifications ou compléments d'installations existantes lors du remplacement du robinet de commande d'un appareil de cuisson… Ces dispositifs satisfont aux prescriptions de l'article 4 du présent arrêté (article 10-IV).

ATTENTION : Le tuyau à gaz flexible ne doit, en aucun cas, ni passer derrière un four, ni être en contact avec des objets susceptibles d'entraîner la combustion.

3. INSTALLATION



Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlé avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Le tuyau doit être visitable sur toute sa longueur.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

⚠ **ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.**

3. INSTALLATION

3.4 Changement de gaz

Attention: Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié. Votre plaque de cuisson a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement d'injecteurs:

Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez la prise électrique.
Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 10).
Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 11).
Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon te tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer
(et cela ne sera pas couvert pas la garantie).

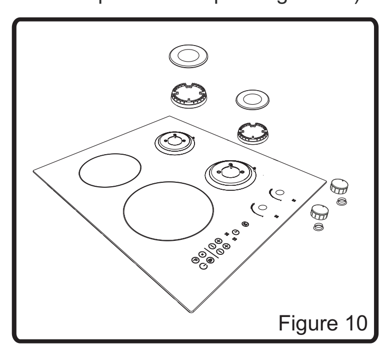


Figure 10

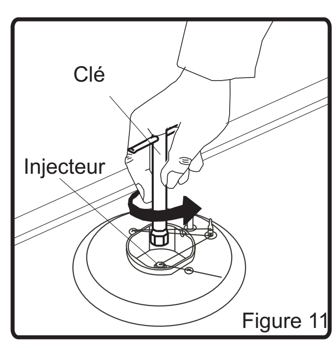


Figure 11

Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum. Assurez-vous que la plaque de cuisson est débranchée du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte. Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum. Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis. A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage (suivant robinets, voir fig. 12 + 13 + 14), afin que la flamme du brûleur soit correctement sur le minimum
Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct.
Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

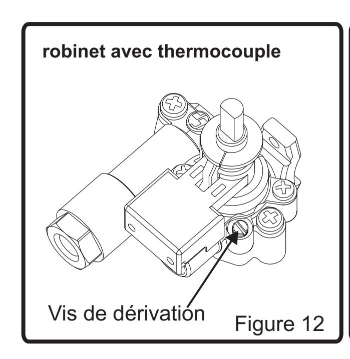


Figure 12

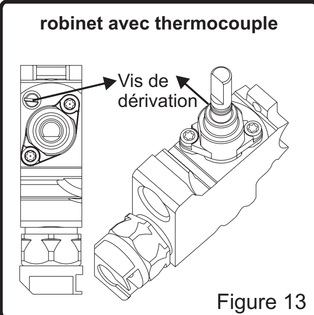


Figure 13

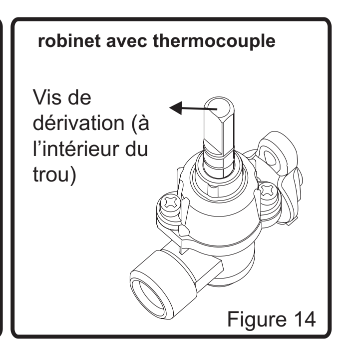


Figure 14

En cas de changement de gaz, la vis de dérivation devra être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que la plaque de cuisson est débranchée du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.

Changement du tuyau d'alimentation gaz:

Voir ce qui est indiqué ci-dessus dans le paragraphe : raccordement au gaz et vérification des fuites.

3. INSTALLATION

3.5 Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la plaque.

- La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié.
- La plaque de cuisson est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts.
- Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Vérifiez que le circuit peut supporter la puissance de la plaque (voir plaque signalétique).
- L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée. S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, il sera nécessaire de faire appel à un électricien qualifié avant de brancher la plaque. Le circuit devra être protégé par son propre fusible de 30 Amp. Et l'électricien devra prévoir un interrupteur avec fusible qui coupera les 2 conducteurs avec une séparation d'au moins 3mm.
- Le câble d'alimentation doit être correct et correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- Ne pas utiliser de rallonge, adaptateurs, prises multiples (interdits)
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson (ou de tout autre appareil chaud), ce qui pourrait endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- Après avoir installé la plaque, veuillez vérifier que la manette de commande soit en position arrêt "0" puis branchez. Débranchez toujours votre plaque de cuisson avant tout entretien

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque (pas au-dessus de la plaque), conformément à la réglementation IEE en vigueur. Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 61cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché. Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

3. INSTALLATION

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une augmentation de température de plus de 500°C au-delà de la température ambiante.

- Cette plaque de cuisson est conforme aux Directives CEE suivantes:
  Directive 2006/95/CE sur la « basse tension »
  Directive EMC 2004/108/EC
  Directive 93/68/CEE relative au marquage CE

  Schéma bornier de connexion

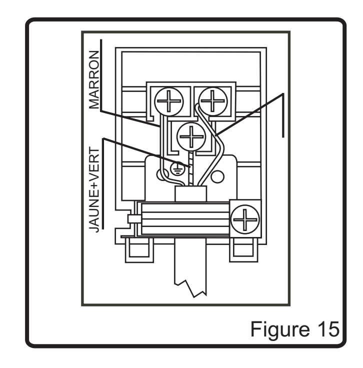


Figure 15

Pour la plaque à induction, le câble doit être de type H05VV-F / 60227 IEC 53 en 3x1, 5mm ^{2}.
Vous trouverez le schéma de raccordement sur l'arrière de la plaque de cuisson.

4. UTILISATION

4.1: Utilisation des brûleurs gaz

Allumage des brûleurs gaz

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

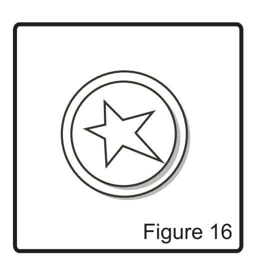
Allumage manuel des brûleurs gaz

Si votre plaque de cuisson n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple : Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.

Allumage électronique des brûleurs gaz

Certaines plaques possèdent un allumage automatique des brûleurs, soit par bouton poussoir allumage, soit par allumage automatique intégré aux manettes.


Figure 16

Certaines plaques possèdent un allumage automatique des brûleurs, soit par bouton poussoir allumage, soit par allumage automatique intégré aux manettes.

Allumage à l'aide du bouton poussoir d'allumage manuel:
Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendre un peu. Puis recommencer l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appeler le service après vente en cas de panne avéré. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Allumage à l'aide de l'allumage automatique intégré:

Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le micro-interrupteur placé sous la manette va automatiquement provoquer des étincelles à la bougie d'allumage du brûleur. Maintenez la pression sur la manette jusqu'à ce que vous voyiez une flamme stable sur le brûleur. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Explication du dispositif sécurité thermocouple: un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintien ouvert le gaz. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

4. UTILISATION

Commande des brûleurs de la table de cuisson

Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions: Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position «Maxi» (comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions «Maxi» et «Mini». Évitez de mettre la manette entre les positions « Maxi » et «Arrêt».

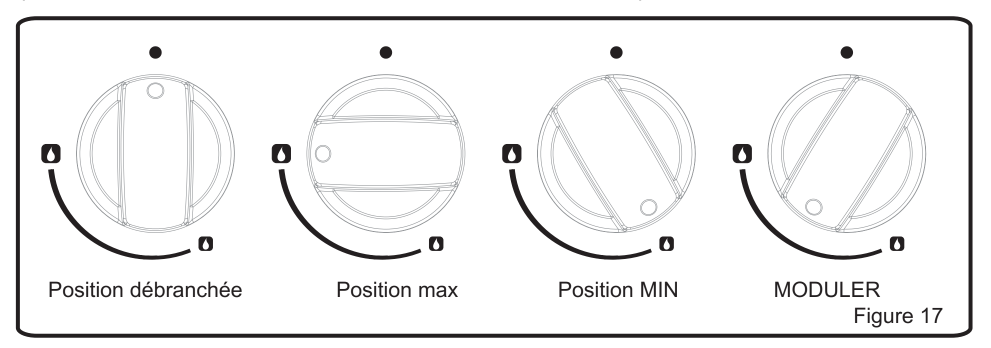


Figure 17

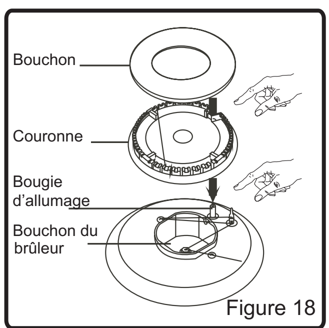


Figure 18

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez si les chapeaux de brûleur et bruleurs supérieurs sont bien positionnés (Figure 18). Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler.
Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer le brûleur.
Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « 0 » ou vers le haut.

Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide / Wok: 22-26cm
Brûleur semi-rapide: 14-22cm
Brûleur auxiliaire: 12-18cm

4. UTILISATION

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient (fig. 19), au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

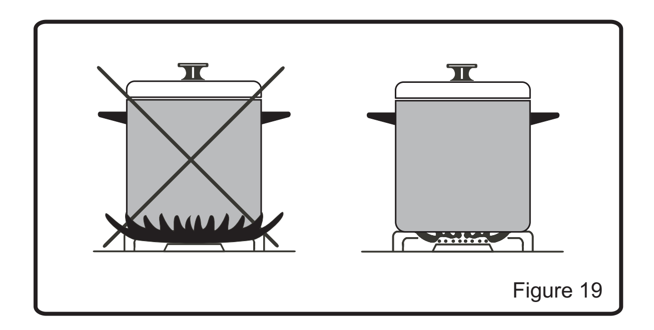


Figure 19

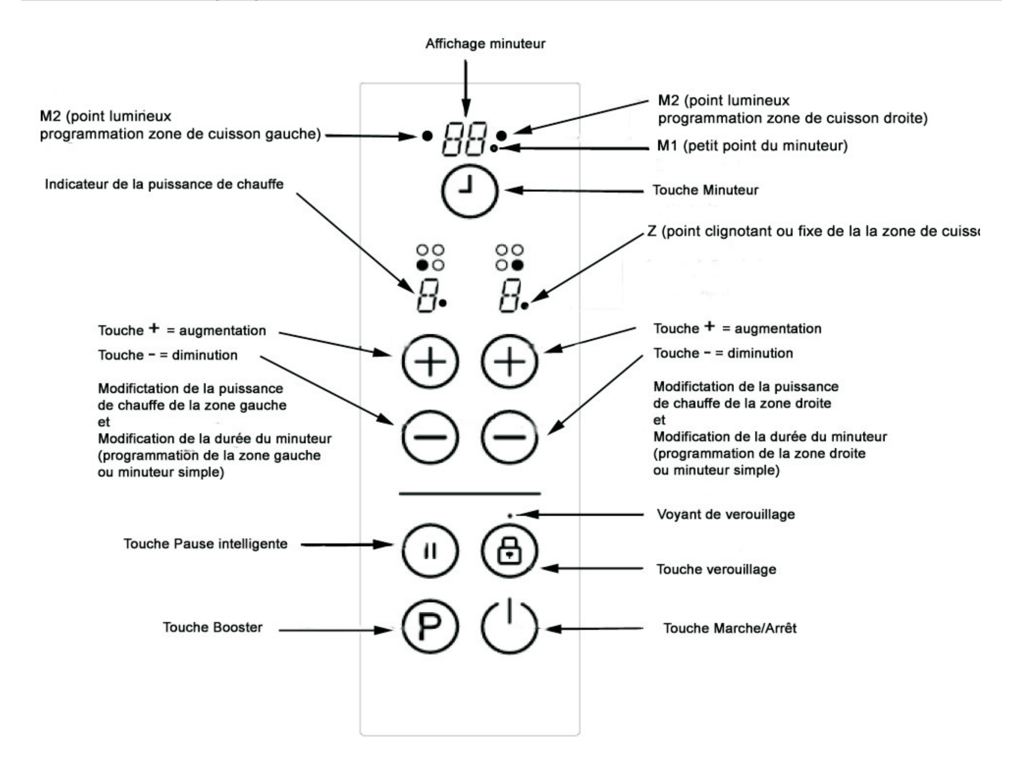
Lorsque vous n'utilisez pas votre plaque de cuisson pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

⚠ **Avertissement**:

Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
La température des parties exposées à la flamme peut être élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
Ne pas utiliser de récipients de cuisson qui dépassent la surface de la zone de cuisson et qui sont susceptibles de surchauffer les manettes, ou d'abimer la surface en verre.

4. UTILISATION

4.2 Utilisation des plaques à induction



4. UTILISATION

Les plaques à induction sont commandées par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on met le doigt sur les touches.

Important : L'activation de chaque touche est suivie d'un “Bip” sonore. Chaque contact sur les commandes de la plaque doit être au minimum de 2 secondes.

Mettre en marche la plaque :

Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche (⏻) MARCHE/ARRET. Les 2 indicateurs affichent un “0” statique et un point inférieur droit (Z) clignotant. (Si aucune touche n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement avec un “Bip” sonore).

Arrêter le fonctionnement de la plaque :

Vous pouvez arrêtez le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur (⏻).La touche MARCHE/ARRET (⏻) est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

Allumer et utiliser les zones de cuisson :

1) Appuyez sur la touche Marche/arrêt, les points inférieurs droits (Z) de chaque “0” clignotent,
2) Appuyez aussitôt sur la touche (+) ou (-) de la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez faire la cuisson. Le point clignotant (Z) de la zone sélectionnée devient statique, et le point clignotant (Z) de l'autre zone s'éteint.
3) Sélectionnez ensuite une puissance de la zone de cuisson (de 1 à 9) en appuyant la touche (+) qui permet l'augmentation de la puissance de chauffe ou la touche (-) qui permet la diminution de la puissance de chauffe. Tant que le point inférieur droit (Z) est allumé, vous pouvez modifier la puissance. Ce point (Z) s'éteindra au bout de 10 secondes environ et la zone de cuisson commencera à fonctionner.

Si vous souhaitez ensuite modifier la puissance, il sera nécessaire d'appuyer de nouveau sur la touche (+) ou (-) de la zone de cuisson afin d'allumer le point inférieur droit (Z) et appuyez de nouveau sur la touche (+) ou (-) pour pouvoir modifier le réglage de la puissance.

Astuce :

. Pour afficher directement la puissance 4 d'une zone de cuisson, après avoir appuyé sur la touche marche/arrêt, appuyez 2 fois sur la touche (+) de la zone de cuisson.

. Pour afficher directement la puissance 9 d'une zone de cuisson, après avoir appuyé sur la touche marche/arrêt, appuyez 2 fois sur la touche (-) de la zone de cuisson.

Pour faire bouillir l'eau le plus rapidement possible, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité avant d'appuyer sur la touche (P) pour activer la fonction BOOSTER.

Éteindre une zone de cuisson :

Utilisez la touche (-) pour réduire progressivement la puissance à "0". (Pour mettre la puissance à "0", vous pouvez aussi appuyer sur les touches (+) et (-) simultanément).
Si la zone de cuisson est chaude, le symbole “H” s'affichera à la place de “0”.

4. UTILISATION

Éteindre toutes les zones de cuisson :

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyez sur la touche(⏻ Si une zone de cuisson est encore chaude, le symbole « H »s'affichera à la place de “0”.

Indicateur de chaleur résiduelle « H » :

L'Indicateur de chaleur résiduelle indique que la température est encore élevée sur et autour de la zone de cuisson. Faites attention de ne pas toucher la plaque de cuisson encore chaude pour éviter tout risque de brûlure.

Après avoir arrêté la zone de cuisson, l'indicateur de cette zone affichera "H" jusqu'à ce que la température de sécurité de cette zone de cuisson soit atteinte.

Si vous arrêtez la plaque avec la touche Marche/arrêt, l'indicateur de cette zone continuera à afficher "H" jusqu'à ce que la température de sécurité de cette zone de cuisson soit atteinte

Touche Pause intelligente :

Lorsqu'elle est activée, la touche pause intelligente réduit la puissance de toutes les zones qui ont été allumées.

Les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau précédent lorsque vous désactivez la touche pause intelligente.

La table de cuisson s'éteindra au bout de 30 minutes si la touche pause intelligente n'est pas désactivée.

Appuyez sur (II) pour activer Pause. La puissance du foyer activé sera réduite à la puissance 1 et le symbole (II) clignotant apparaîtra sur tous les écrans. (le symbole (II) devient clignotant en alternance avec la puissance qui a été sélectionné sur le foyer)

Appuyez de nouveau sur (II) pour désactiver Pause. Le symbole (II) disparaîtra et les zones de cuisson vont de nouveau fonctionner au niveau précédemment défini.

Sécurité Anti-débordement :

Si un débordement recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, le symbole (F) s'affichera. Il disparaitra lorsque les touches seront libérées ou nettoyées.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera arrêtée après une durée de fonctionnement maximum si le réglage de la puissance de chauffe n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson modifiera la durée maximale de fonctionnement suivant le tableau ci-dessous. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de puissance sélectionné.

Niveau de température sélectionné	Arrêt de sécurité
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,50 heure

Sécurité enfant (L) :

Pour activer la sécurité enfants, mettre la table sous tension. Appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) puis juste après le bip sur la touche (+). Les symboles "L" vont s'afficher à la place des "0".

Pour désactiver temporairement la sécurité enfants (afin de mettre en fonction une zone de cuisson), mettre la table sous tension, puis appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) et juste après le bip, sélectionner une zone de cuisson et procéder comme indiqué dans le paragraphe : allumer et utiliser les zone de cuisson.

Pour désactiver complètement la sécurité enfants, mettre la table sous tension. Appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) puis juste après le bip sur la touche (-). Les symboles "L" vont s'éteindre.

Touche Verrouillage

Cette fonction vous permet de verrouiller le réglage des zones de cuisson pendant le fonctionnement de la plaque. Une fois cette fonction activée, il n'est plus possible d'augmenter ou de diminuer la puissance de chauffe. La seule touche qui peut être activée est la touche Arrêt ( ).

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche ( ) pendant 3 secondes minimum, jusqu'à l'activation d'un Bip sonore et l'allumage du voyant de verrouillage. La zone de cuisson est alors verrouillée sur la position choisie. Pour annuler le verrouillage, appuyer de nouveau sur la touche ( ) pendant 3 secondes minimum.

BIP sonore :

Pendant le fonctionnement de la plaque, les manipulations ci-après seront signalées au moyen d'un Bip sonore:

- L'activation normale de la touche sera signalée par un bref Bip sonore
- Si vous laissez le doigt appuyé sur la touche plus de 10 secondes, le Bip sonore deviendra plus long et alternera avec le symbole (F).

Fonction Booster (Touche P) :

La fonction booster augmente la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Le booster est conçu par exemple, pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

La durée d'activation du booster varie en fonction de la position initiale. Au bout d'un certain temps, le niveau de cuisson reviendra automatiquement à sa position initiale.

Par exemple, si vous activez la fonction Booster sur la position 1, le Booster fonctionnera pendant 1 minute puis la plaque reviendra automatiquement à la position 1.

Par exemple, si vous activez la fonction Booster sur la position 2, le Booster fonctionnera pendant 2 minutes puis la plaque reviendra automatiquement à la position 2.

Ci-dessous le détail pour chaque puissance sélectionnée :
Position 1 : activation du booster pendant 1 minute
Position 2 : activation du booster pendant 2 minutes
Position 3 : activation du booster pendant 3 minutes
Position 4 : activation du booster pendant 4 minutes
Position 5 : activation du booster pendant 5 minutes
Position 6 : activation du booster pendant 6 minutes
Position 7 : activation du booster pendant 7 minutes
Position 8 et 9 : activation du booster pendant 8 minutes

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de puissance d'une autre zone en fonction.

La réduction du niveau de puissance est signalée par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes indiquant une modification des réglages avant la réduction de la puissance.

La fonction Booster n'est pas disponible sur tous les modèles (option). Vérifiez que votre plaque de cuisson en est équipée.

Pour activer la fonction (Booster) : Appuyez sur la touche Marche/Arrêt, puis réglez la zone de cuisson sur la position souhaitée, et enfin appuyez sur la touche Booster (P). Les symboles (P) et puissance sélectionnée vont s'afficher alternativement. La plaque se met alors à chauffer plus fortement pendant un certain temps en fonction de la puissance initiale sélectionné. Au bout de la durée indiquée ci-dessous, la puissance de cuisson reviendra automatiquement à sa position initiale.

4. UTILISATION

Fonction minuteur (en option, selon modèle) :

Vous pouvez utiliser la fonction minuteur de deux façons.

- Soit comme un minuteur simple, qui émettra un bip sonore à la fin du temps programmé, mais sans arrêter la zone de cuisson.
- Soit comme un minuteur avec arrêt de la zone de cuisson à la fin du temps programmé.

Minuteur simple de 1 à 99 min :

Le minuteur simple peut aussi fonctionner siles zones de cuisson sont éteintes.

1) Appuyez sur la touche marche/arrêt :les (0) avec points clignotants (Z) s'affichent
2) Appuyez sur la touche minuteur ( ) : le minuteur affiche (00) avec un point fixe (M1)
3) Appuyez sur la touche (+) pour augmenter la durée, et sur la touche (-) pour la diminuer. Si vous appuyez directement sur la touche (-) au départ, l'affcheur indiquera directement 60min. Si vous voulez remettre à (00), appuyez simultanément sur les touches (+) et (-).
4) Au bout de 10 secondes, le point fixe (M1) s'éteint validant le départ du décompte du minuteur. Ensuite, au bout de 10 secondes, les 00 s'éteignent. Le temps va s'écouler en fonction de la durée demandée.

A la fin du temps imparti, un bip sonore se fait entendre et le minuteur affichera (00 clignotant). Le bip sonore s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche.

Vous pouvez modifier le minuteur à tout moment en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, puis sur la touche minuteur ( ) et enfin sur les touches (+) et (-) pour augmenter ou diminuer.

5) Pour arrêter le minuteur, appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) afin d'afficher (00).

Minuteur avec arrêt de la zone de cuisson (de 1 à 99 min.) :

Lorsque la plaque est en fonction, chaque zone de cuisson peut être programmée par le minuteur. 2 voyants lumineux (M2 clignotants ou fixes suivant programmation) sont disposés de chaque coté du minuteur. Chaque voyant indique la zone de cuisson qui a été activée et peut être programmée.

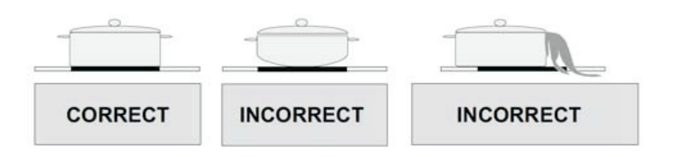
1) Mettez en fonction une zone de cuisson comme indiqué précédemment.
2) Ensuite appuyez sur la touche minuteur ( ). Le cadran affiche (00) avec un point fixe (M1) et un point lumineux clignotant M2 (droit si c'est la zone droite qui est sélectionnée, et gauche si c'est la zone gauche qui est sélectionnée).
3) Réglez aussitôt le temps souhaité à l'aide des touches (+) et (-) du foyer sélectionné. Si le minuteur n'enregistre aucune action dans les 10 secondes qui suivent, il démarrera (le point fixe M1 s'éteindra et le point lumineux clignotant M2 deviendra fixe indiquant que le minuteur est programmé et qu'il arrêtera la zone de cuisson sélectionnée à la fin du temps imparti).
4) Lorsque la fin du minuteur est atteinte, vous entendrez un Bip sonore et s'afficheront à l'écran du minuteur les 00 clignotants ainsi que le voyant clignotant M2 de la zone de cuisson sélectionnée. La zone de cuisson programmée sera éteinte et la lettre (H) s'affichera si la zone de cuisson est chaude. Le signal sonore, les 00 et le voyant clignotant M2 du minuteurs'arrêteront automatiquement après 2 minutes ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche.
5) Vous pouvez programmer le minuteur sur la deuxième zone de cuisson en renouvelant l'opération ci-dessus. Dans ce cas, 10 secondes après la dernière opération, l'écran du minuteur affichera le temps le moins long d'une des deux zones. Quand le minuteur sera terminé sur la durée la plus courte d'une des 2 zones, Le signal sonore, les 00 et le voyant clignotant M2 du minuteur s'arrêteront automatiquement après 2 minutes ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche. L'afficheur indiquera ensuite la durée de la dernière zone programmée. Quand le minuteur sera terminé sur la dernière zone, Le signal sonore, les 00 et le voyant clignotant du minuteur s'arrêteront automatiquement après 2 minutes ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche

Très important :

Pour modifier la durée du minuteur, vérifier bien que le petit point fixe (M1) est allumé, sinon il faudra appuyer à nouveau sur la touche minuteur ( ) avant de modifier le réglage. Vous pouvez à tout moment vérifier le temps restant pour chaque zone (si plusieurs zones ont été programmées) en appuyant sur la touche minuteur plusieurs fois ( ). Le point clignotant M2 indiquera la zone programmée et le temps restant.

Récipients

. Veillez à toujours utiliser des récipients adaptés à la technologie induction (ni verre, ni terre cuite, ni cuivre, ni aluminium sans fond spécial, ni inox non magnétique).
. Utilisez des récipients à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de la zone de cuisson. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.
. Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si indiqué par le fabricant).
. Les récipients avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener des résidus métalliques à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.
. Pour vérifier si un récipient convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.
. Disposez les récipients au centre de la zone de cuisson. Si le récipient est mal placé, le symbole U (_) s'affichera.
. Essuyez systématiquement le dessous des récipients avant de la poser sur le plan de cuisson en verre.
. Quand vous utiliser certains récipients, vous pouvez entendre divers bruits. Ce phénomène est dû à la conception des récipients et n'ont aucun effet sur les performances ou la sécurité de la plaque.



Économie d'énergie

. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient. Le récipient doit avoir un diamètre minimal pour pouvoir être détecté sur la zone de cuisson.
. Mettez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre en service.
. Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser le récipient, celle-ci ne fonctionnera pas.
. L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
. Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
. Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.
. Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

4. UTILISATION

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	Arrêt de la cuisson
1 à 3	Chauffage très doux	Faire fondre et réchauffer
4 à 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent	Soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Réchauffage et cuisson rapide	Viandes, oeufs
8	Cuire	Pommes de terre, galettes
9	Chaleur maximale	Steaks, omelettes, eau
Explications des symboles		
P	Fonction Booster	Porter à ébullition l'eau
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou non correct
F	Sécurité Anti-débordement	Blocage des fonctions
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Sécurité Enfant	Blocage des manipulations
| |	Pause	La plaque est en pause

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Avant de nettoyer votre plaque, assurez-vous que toutes les manettes de contrôle soient à la position « 0 » (éteints) et que la plaque de cuisson soit bien froide. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre plaque, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage de votre plaque

Enlevez les grilles, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs.
Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés).
Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
Évitez de nettoyer la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.
Les surfaces supérieures des grilles peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes de brûleurs. Dans ce cas, ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
Pendant le nettoyage de la plaque cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

Nettoyage de la surface verre (induction):

. Ne jamais utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyants en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.
. Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.
. Vous pouvez choisir d'utiliser une spatule adaptée pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.
. Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez une spatule.
. La spatule doit être conservée loin de la vue et de la portée des enfants.
. Utilisez un produit de nettoyage spécifique pour les plaques à induction (verre vitrocéramique).
. Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

Entretien

Contrôlez le tuyau d'alimentation du gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer les pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des manettes de comm ande de la plaque, veuillez contacter le service agréé.

6. SERVICE APRÈS-VENTE ET TRANSPORT

6.1. Avant de contacter le service après vente

Si l'allumage électrique ou l'induction ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la plaque de cuisson est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise
- Vérifiez que vous avez bien suivi les instructions de mise en route (pour l'induction)

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides vide.

Si les problèmes de la plaque de cuisson continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Informations relatives au transport

Si vous avez besoin de transporter la plaque de cuisson, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (au mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé).

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

7. TABLEAU DES

G30 28-30mb r 4, kW 345g/h II2H3+ GB Classe 3	LPG G30 28-30 mbar	NG G20 20 mbar
GROS BRÛLEUR		
DIA. DE L'INJECTEUR (1 / 100 mm)	85	115
INDICE NOMINAL (KW)	3	3
CONSOMMATION	218,1 g/h	285,7 l/h
GROS BRÛLEUR		
DIA. DE L'INJECTEUR (1 / 100 mm)	65	97
INDICE NOMINAL (KW)	1,75	1,75
CONSOMMATION	127,2 g/h	166,7 l/h



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de façon appropriée, vous contribuerez ainsi à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE 17 RUE DE LA COUTURE PARC D AFFAIRES SILIC 94563 RUNGIS-FRANCE